



PRÁCTICAS

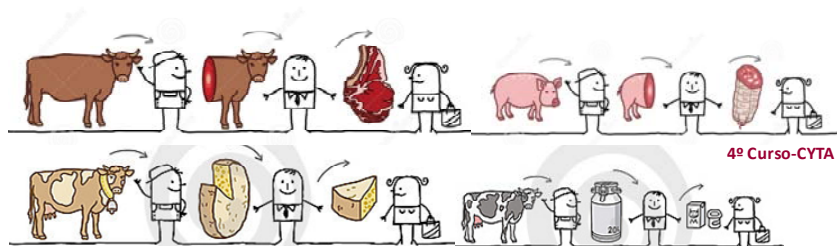
NORMAS GENERALES:

AL INICIO DEL CURSO CADA ALUMNO TENDRÁ ASIGNADO UN GRUPO EFECTIVO DE PRÁCTICAS.

PARA LA REALIZACIÓN DE PRÁCTICAS DE LABORATORIO ES INDISPENSABLE QUE EL ALUMNO LLEVE BATA.

LOS ALUMNOS SERÁN DEBIDAMENTE INFORMADOS EN LA PRESENTACIÓN DE CADA ASIGNATURA AL PRINCIPIO DE SEMESTRE DE LAS NECESIDADES, CARACTERÍSTICAS Y DINÁMICA DE LAS PRÁCTICAS CORRESPONDIENTES

LA INFORMACIÓN RECOGIDA EN EL CALENDARIO ADJUNTO ES ORIENTATIVA Y PUEDE MODIFICARSE PARA AJUSTARSE A LAS NECESIDADES DOCENTES DURANTE EL CURSO ACADEMICO



**CALENDARIO DE PRÁCTICAS (1^{ER} SEMESTRE)**

Semana	Horario	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SEMANA 1						
SEMANA 2						
SEMANA 3						
SEMANA 4						
SEMANA 5						
SEMANA 6						
SEMANA 7						
SEMANA 8 10-14/11	15:3/16:3	LA ALMUDENA	SEMINARIOS TEORICO-PRÁCTICOS DE NUEVOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS DIETÉTICOS (OPTATIVA) GRUPO ÚNICO			
	16:3/17:3 17:3/18:3 18:3/19:3					
SEMANA 9 17-21/11	15:3/16:3	PRACTICAS INTEGRADAS TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL (CARNE Y DERIVADOS) Y GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA GRUPO A				
	16:3/17:3 17:3/18:3 18:3/19:3					
SEMANA 10 24-28/11	15:3/16:3	PRACTICAS INTEGRADAS TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL (LECHE Y DERIVADOS) Y GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA GRUPO A				
	16:3/17:3 17:3/18:3 18:3/19:3					
SEMANA 11 1-5/12	15:3/16:3	PRACTICAS INTEGRADAS TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL (CARNE Y DERIVADOS) Y GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA GRUPO B				
	16:3/17:3 17:3/18:3 18:3/19:3					
SEMANA 12 8-12/12	15:3/16:3	LA INMACULADA	PRACTICAS INTEGRADAS TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL (LECHE Y DERIVADOS) Y GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA GRUPO B			
	16:3/17:3 17:3/18:3 18:3/19:3					
SEMANA 13 15-19/12	16:00/17:00	SEMINARIOS TEORICO-PRÁCTICOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA (OPTATIVA) GRUPO ÚNICO				
	17:00/18:00 18:00/19:00 19:00/20:00					
SEMANA 14 5-9/1		VACACIONES		NAVIDAD		
SEMANA 15 12-16/1						



CALENDARIO DE PRÁCTICAS (2º SEMESTRE)

		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SEMANA 1	9-10					
SEMANA 2 16-20/2	9-10	PRÁCTICAS - DOCENCIA INTERDISCIPLINAR EN INDUSTRIA ALIMENTARIA. GRUPO ÚNICO				
	10-11					
	11-12					
	12-13					
SEMANA 3 23-27/2	9-10	PRÁCTICAS - DOCENCIA INTERDISCIPLINAR EN INDUSTRIA ALIMENTARIA (OPTATIVA) GRUPO ÚNICO				
	10-11					
	11-12					
	12-13					
SEMANA 4	9-10					
SEMANA 5	9-10					
SEMANA 6	9-10					
SEMANA 7	9-10					
SEMANA 8	9-10					
SEMANA 9	9-10					
SEMANA 10	9-10					
SEMANA 11	9-10					
SEMANA 12 4-8/5	9-10					
	15:30-16:30	PRÁCTICA 1- AGUAS MINEROMEDICIN ALES				
	16:30-17:30					
	17:30-18:30					
	18:30-19:30					
SEMANA 13 11-15/5	9-10					
	15:30-16:30	PRÁCTICA 2- AGUAS MINEROMEDICIN ALES				
	16:30-17:30		PRÁCTICAS-TECNOLOGÍA ENOLÓGICA- GRUPO ÚNICO			
	17:30-18:30					
	18:30-19:30					
SEMANA 14 18-22/5	9-10					
	14:30-15:30			PRÁCTICAS-TECNOLOGÍA ENOLÓGICA- GRUPO ÚNICO		
	15:30-16:30	VISITA-AGUAS MINEROMEDICIN ALES				
	16:30-17:30					
	17:30-18:30					
	18:30-19:30					
SEMANA 15						